

Kontrolrapport



Virksomhed **FINNSMANN FOOD ApS**

side 1 af 2


Adresse Øresundsvej 148

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35488286 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktion af kogte grøntsager, pasta, ris samt optøning af kyllingestrimler.

Følgende er konstateret: 4 store plastkasser med halvfrossen kyllingestrimler stod til optøning på køkkenbord og målt på overflade til 7-8 C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet virksomheden har en fast procedure for optøning, men skulle bruge ekstra kyllingestrimler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Følgende er konstateret: en stor bunke af stablede plastkasser under køkkenbord var våde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om rengøring, krydsforurening og tørring af plastkasser

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, kølerum, tørvarerum og inventar som plastbokse og service.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af *Listeria monocytogenes* i følgende spiseklare fødevarer sandwich og salater og skyrprodukter, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter), da produkterne incl. råvarer har en holdbarhed på under 5 dage.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning og kvantitativ mængde oplysninger på stikprøvevis etiketter på følgende produkter; kartofler med skyr og laks, samt skyr med bærrkompot. Konkret vejledt om dansk varebetegnelse, som beskriver produktet.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale. Konkret vejledt om at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

04-06-2019

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

